



Бранд	Александра Совињон Блан & Шардоне БФ
Сортов състав	Совињон Блан 70%, Шардоне 30%
Реколта	2013

Географско указание	Тракийска низина
Тип почва	Песъкливо-глинести и глинесто-варовикови

Изложение на лозята	Север
Надморска височина	300 m
Гъстота на засаждане	5 680 лози в хектар

Формировка на лозята	Дураменен Гийо
Добив	40 hl/ha
Отлежаване в бъчва	9 месеца
Отлежаване в бутилка	3 месеца
Дата на гроздобер	20 август, 2013

Регион, климат, почви

Южна България е по-големият производител на грозде и вино, като дава над 60% от общия добив и винопроизводство.

Село Орешец и село Ракитница, в чиито землища се намират лозята на Александра Естейт, са в Източнотракийската низина, част от големия винарски район Тракийска низина. Територията ѝ обхваща източната част на Родопите, част от поречието на река Марица, като достига южните склонове на Средна гора.

Климатът е умерено-континентален, с добро разпределение на валежите през целия вегетационен период. Климатичните условия на района, защитен от острите северни ветрове и с над 3 000°C годишно слънчево греене, благоприятстват получаването на богати, плътни, мощни и запомнящи се червени вина. Някои бели сортове, като Шардоне и Совињон Блан, се чувстват превъзходно и в този топъл, южен район на България, особено на северен склон, с висока надморска височина, както е в случая лозето в село Орешец. Почвите в района са изключително разнообразни – канелени и сиви горски, карбонатни, излужени черноземи, включващи дълбоки и плитки песъкливи почви.

Климатът, релефът и почвите в Източнотракийската низина предлагат прекрасни условия и възможности за лозарство и винарство.

Винификация

Гроздето се бере рано сутрин, ръчно, в касетки от приблизително по 12 кг, и се охлажда в хладилна камера за 24 часа при температура 7-10 градуса.

След охлаждането гроздето се сортира ръчно на сортировъчна лента като целта е премахването на всички некачествени зърна.

От сортировъчната лента гроздето влиза в пневматична преса, в която престоява няколко часа.

След това се пресова и отцежда в неръждаем съд с обем от 1 000 л. За период от няколко дни престоява в съда, за да се избистри, след което се декантира в 225 л френска дъбова бъчва.

Използвани са 50% нови бъчви и 50% стари бъчви на 2 и 3 зареждания. Тече бавна ферментация при ниска температура за около 10 дни. След приключване на ферментацията, виното остава в бъчвата за 9 месеца, като 1 път седмично се извършва батонаж (вдигане на утайката). Процесът завършва като виното се отделя от утайката. Следва филтрация и бутилиране. Виното е бутилирано в м.юни. Отлежавало е в бутилка приблизително 3 месеца, преди излизането му на пазара.

Дегустационни характеристики